



爽やかなマンゴークリームと、サクッとした食感で、フレッシュ マスカルポーネをさっぱりと味わえます。

Prime プライム

グラス24個分

■お米とマンゴーマリネの配合

ホワイトチョコレート ……30g
 サラダ油 ……4g
 リ・スフレ ……28g
 フリーズドライマンゴー(顆粒) ……11g

①ホワイトチョコレートとサラダ油を湯煎で溶かす。

②リ・スフレとマンゴーを合わせ、溶かした①と混ぜ合わせる。

■クレーム・R.K・マスカルポーネの配合
サンモレ

フレッシュ マスカルポーネ ……300g
 生クリーム ……100g
 トレハロース ……20g
 塩 ……2g
 生クリームにトレハロースと塩を入れ、混ぜ合わせ、フレッシュ マスカルポーネを生クリームで伸ばすように混ぜ合わせる。

■クレーム・オ・マンゴーマリネの配合

マンゴーピューレ ……60g
 グラニュー糖 ……9g
 ミネラルウォーター ……33g
 粉ゼラチン ……1g
 生クリーム35% ……18g

①グラニュー糖と水を火にかけて沸騰させ、4倍の水で戻した粉ゼラチンを入れ、しっかり溶かし、マンゴーピューレを混ぜ合わせる。

②①を30℃位まで冷まし、6分立ての生クリームと合わせる。

■組み立て

①グラスにお米とマンゴーマリネを1/4位入れる。

②グラスの内径の大きさに抜いたスイートチョコレートのをせ、クレーム・R.K・マスカルポーネをグラスの半分位まで絞る。

③クレーム・オ・マンゴーをグラスの3/4位まで流し、冷やし固める。

■仕上げ

マンゴースソースを流し、角切りのマンゴーとホワイトチョコレートでデコレーションする。

サンモレ
フレッシュ マスカルポーネ



フレッシュマスカルポーネの乳風味が生きた なめらかでクリーミーな食感

- ◆油脂不使用!本物のマスカルポーネ。
- ◆賞味期限が90日。分離・離水が少なく、滑らかでクリーミーな食感。
- ◆柑橘系のフルーツやブルーベリー、チェリーなどの相性も抜群。
- ◆マスカルポーネを謳うことで、高級感、プレミアム感を演出できます。
- ◆甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができます。
乳糖のマイルドな甘さにより上品な味になります。



チーズケーキの甘味出しに



アバレイユやカスタードクリーム of 隠し味に



商品名: サンモレ フレッシュ マスカルポーネ
タイプ: ソフト
荷姿: 1kg×12、10kg×1 (特別生産)
種類別: ナチュラルチーズ
賞味期限: 製造後90日 要冷蔵

クリームチーズに《甘味を出す》方法

マスカルポーネの持っている自然の乳の甘味をクリームチーズに20%程度混ぜるだけで、大変滑らかな甘味とまろやかなチーズ味になります。



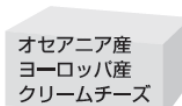
NEW ホイップフロマーージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシビ”

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

+



フレッシュ マスカルポーネ

乳化剤と安定剤を使用したマスカルポーネ

- 乳酸、クエン酸のみ使用した商品** 「一般的なマスカルポーネ」⇒「北海道産、イタリア産」
⇒「賞味期限が短い、離水している、ダレ易い、甘味が弱い」
安定剤を使用した商品 「特殊な製法」⇒「サンモレ フレッシュマスカルポーネ」
⇒「賞味期限が長い、離水しない、ダレない、甘味がある」

★安定剤の効果により、安定した脂肪球と均質化された組織になり、離水がありません。滑らかでクリーミーな食感が特徴です。また甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができ、クリーミー感を出せます。



フレッシュ マスカルポーネ

万能タイプのクリームチーズ



商品名: サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”
タイプ: ソフト
荷姿: 1kg×12、10kg×1
種類別: プロセスチーズ
賞味期限: 製造後180日 要冷蔵

酸味を抑えた乳風味のあるクリームチーズ



商品名: サンモレ クリームチーズX
タイプ: ソフト
荷姿: 1kg×12、10kg×1 (特別生産)
種類別: プロセスチーズ
賞味期限: 製造後120日 要冷蔵

作業性抜群のクリームチーズ



商品名: サンモレ NEW ホイップフロマーージュ
タイプ: 超ソフト
荷姿: 1kg×12、150g×24、
10kg×1 (特別生産)
種類別: ナチュラルチーズ
賞味期限: 製造後150日 要冷蔵

甘みのあるクリームチーズ



商品名: サンモレ スイートホイップフロマーージュ
タイプ: 超ソフト
荷姿: 1kg×12、10kg×1 (特別生産)
種類別: ナチュラルチーズ
賞味期限: 製造後150日 要冷蔵

濃厚なコクを演出する殺菌したブルーペースト



商品名: サンモレ フロマーージュ ブルー
タイプ: ソフト
荷姿: 200g×20、1kg×15
名称: 乳等を主要原料とする食品
賞味期限: 製造後180日 要冷蔵

濃厚なカマンベール風味のクリームチーズ



商品名: サンモレ クリームチーズ カマンベール配合
タイプ: ソフト
荷姿: 1kg×12、10kg×1 (特別生産)
種類別: プロセスチーズ
賞味期限: 製造後180日 要冷蔵

サヴァンシア フロマーージュ&デイリー ジャпон株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
久保寺ツインタワー7F
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.
Kubodera Twin Tower 7F KudanMinami 2-9-4,
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779